



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÜZÜMLÜ KEK

150 gram kuru üzüm
150 ml. (1/2 su bardağından biraz fazla) portakal suyu
100 gram (6,5 çorbakaşığı) tereyağı veya margarin
225 gram (2 su bardağı) un
50 gram (3 çorbakaşığı) tozşeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı soda
1 yumurta
1 çorbakaşığı esmer şeker

1 Dikdörtgen bir kek kalıbını yağlayın. Üzümleri portakal suyuyla karıştırarak 2 saat bekletin.
2 Yağ, un ve şekeri karıştırın. Soda ve kabartma tozunu da kattıktan sonra sütü de ekleyerek bir süre el mikseriyle karıştırın. Çırpılmış yumurtayı da bu karışıma kattıktan sonra üzümleri ilave edin.
3 160 derecelik fırında 1 saat pişirdikten sonra, soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra kalıptan çıkararak servis yapın.